

Время Ч

ЕДА. ВИНО. ЧУВСТВА



Если у вас есть аллергия на
определенные продукты питания,
пожалуста, сообщите об этом
официанту

Tanaco

Пепперони

40 гр 170Р

Балык

40 гр 230Р

Пастрами

40 гр 270Р

Чеддер

40 гр 170Р

Сыр с плесенью

40 гр 230Р

Маслины

40 гр 170Р

Грецкий орех

40 гр 170Р

Колбаса сыровяленая

40 гр 230Р

Молодой сыр

40 гр 170Р

Сыр твердый

40 гр 170Р

Оливки

40 гр 170Р

Кешью

40 гр 190Р

Вяленые томаты

40 гр 170Р



Брускетта с уткой конфи, грушей и сливочным сыром

80 гр

290Р



Брускетта с пастрями и корнишонами

80 гр

290Р

Брускетта с маринованным тунцом, огурцом и сливочным сыром

80 гр

260Р

Брускетта с балыком и вяленым томатом

80 гр

270Р

Брускетта с форелью, сливочным сыром, огурцом и икрой тобика

80 гр

290Р

Закуски

Закуски

Веган котлетки с тыквенным пюре

Вкусное и питательное блюдо, приготовленное без использования продуктов животного происхождения

200 гр

390Р

Овощное здоровье

Красочная комбинация свежих овощей, которая подается в виде закуски

150 гр

290Р



Брютъ

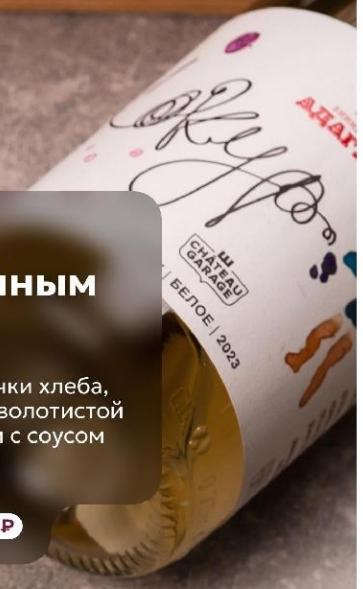


Гренки с фирменным соусом

Хрустящие кусочки хлеба,
обжаренные до золотистой
корочки, подаем с соусом
спайси

260 гр

270Р



Кудряшки Ниф-нифа

Тоненькие ломтики домашнего сала
с бородинским хлебом и зерновой
горчицей. Светлое или темное пиво
может стать отличным дополнением
к закуске

160 гр

390Р



Закуски



Шарики 4 сыра

Шарики из моцареллы, чеддера, пармезана и сыра дор блю.

190 гр

450Р

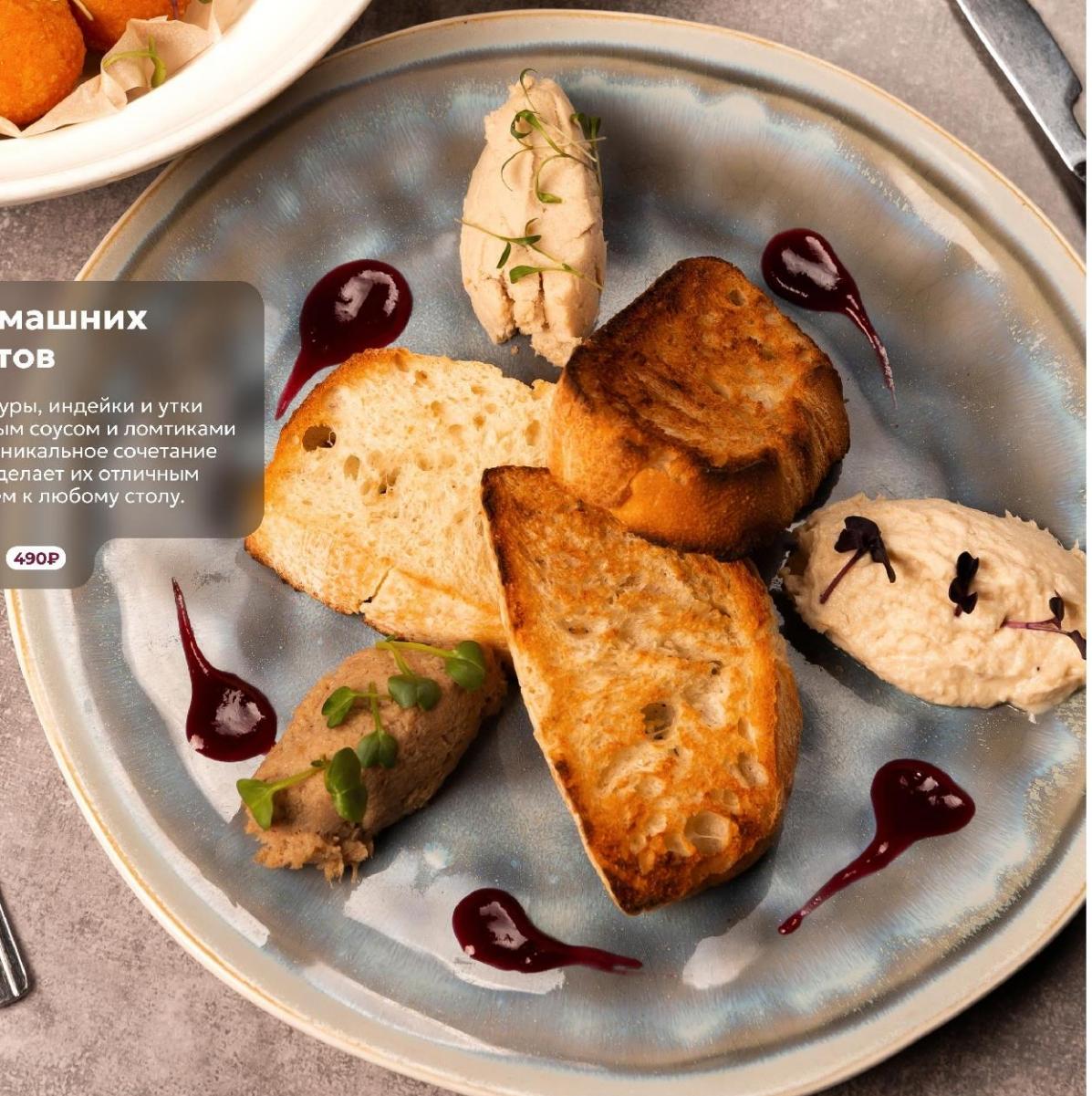


Сет домашних паштетов

Паштет из куры, индейки и утки с клюквенным соусом и ломтиками чиабатты - уникальное сочетание вкусов, что делает их отличным дополнением к любому столу.

230 гр

490Р



Закуски

Бремъл

Помидоры запеченные с сулугуни

Сыр сулугуни, помидоры,
красный лук, кинза, сыр
плавленный. Советуем добавить
дополнительно куриное филе
или креветки.

220 гр

490Р

Острая курочка по-корейски

Куриное филе в хрустящей
панировке, глазированное
в кисло-сладком соусе.

220 гр

490Р



Бремъл
ЕДА. ВИНО. ЧУВСТВА





БРСМЕН

Сет из морепродуктов

Гастрономический сет в который входят креветки, мидии, кальмар, тунец и томаты черри. По нашему мнению, бокал хорошего вина к нему необходим.

310 гр 790р



Закуски



Грекушки

Мидии запеченные в пикантном соусе

Нежное мясо мидии, мягко сливаяющееся с пикантной корочкой, создает прекрасное сочетание.

250 гр

530Р



Ракушки Вонголе в сливочном соусе

Ракушки мидий в нежно-сливочном соусе с нотами тимьяна и розмарина. Будьте осторожны, могут оказаться кусочки раковин, отколавшиеся в ходе готовки

300 гр

650Р



Салат с креветками, томатами и медово-горчичной заправкой

Нежные розовые креветки оттеняют сочные красные томаты, а медово-горчичная заправка, с ее пикантной сладостью и легкой остротой, моментально пробуждает вкусовые рецепторы и придает блюду неповторимый характер.

170 гр

690Р



Бремя
ЕДА ВИНО. ЧУВСТВА

Салаты

Салат с кальмаром в азиатском стиле

Микс салата, кальмар в глазировке из кисло-сладкого соуса, куриное яйцо, хрустящий болгарский перец и свежий огурец.

290 гр

530Р



Овощной с жареным сыром и сыром фета

Отличный выбор для тех, кто хочет насладиться свежестью и насыщенными вкусами.

200 гр

390Р



Цезарь с креветкой

250 гр

690Р

Цезарь с курицей

250 гр

530Р

Классика кулинарного искусства. Вы можете выбрать салат с добавлением креветок или куриного филе.



Салаты



бремя
ЕДА. ВИНО. ЧУВСТВО

Салаты

Салат с говядиной, вялеными томатами и эмульсией сыра феты

Каждый элемент в этом салате наполняет пространство особенным ароматом. Нежный привкус говядины растворяется в воздухе, а вяленые томаты добавляют теплые травянистые ноты. Эмульсия сыра феты излучает тонкий аромат пряных трав, который пробуждает аппетит.

230 гр

590Р



Сливочный суп с форелью, судаком и листьями вакаме

Нежные ноты сливок, прекрасно
переплетаются с легким ароматом
судака и форели.

290 гр

540р



Крем-суп тыквенный на кокосовом молоке

Яркий суп в котором сладость тыквы прекрасно уравновешивается легкой кокосовой нотой.

300 гр 390Р

Куриный бульон с птичим и яйцом

Куриный бульон с пастой птичим и куриным яйцом.

340 гр 310Р

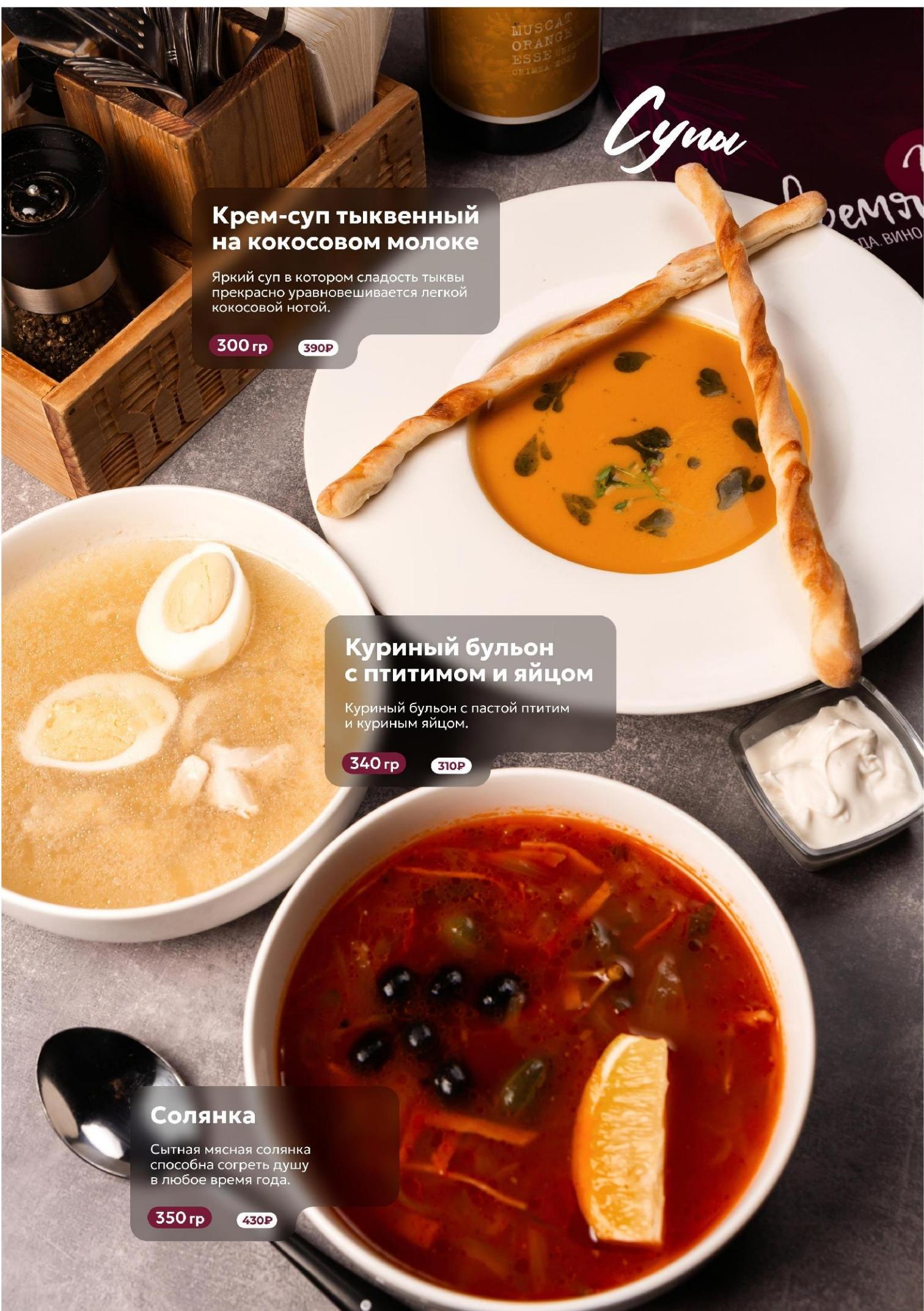
Солянка

Сытная мясная солянка способна согреть душу в любое время года.

350 гр 430Р

Супы

Десерты
да. вино



Суп с говядиной и шампиньонами

Насыщенный бульон, говядина, шампиньоны, домашняя паста, лук порей и соус кимчи.

300 гр

430Р

Супы

Суп в стиле том-ям с креветками и курой

Тигровые креветки, куриное филе, болгарский перец, стебель седдерея, лук порец, кокосовое молоко, сок лайма. При желании делаем остreee и рекомендуем заказать дополнительно рис.

270 гр

540Р

Серые щи из крошева

Традиционное русское блюдо, которое удивляет простой и глубоким вкусом.

300 гр

390Р





Драники с форелью и сливочным сыром

Хрустящие картофельные драники в сочетании с нежной, слегка солоноватой форелью и бархатистым сливочным сыром создают хорошее объединение вкусов.

270 гр

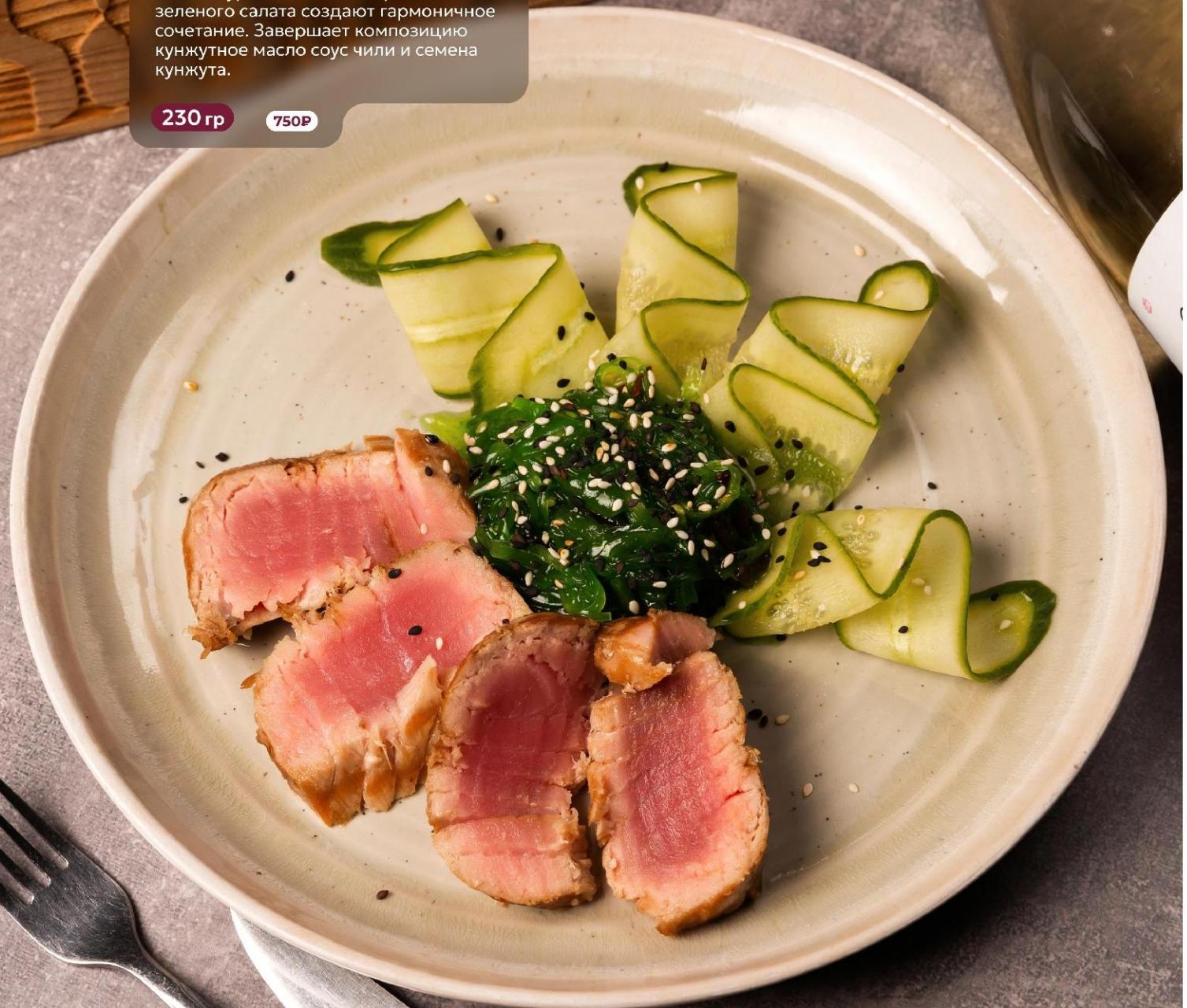
590Р

Маринованный тунец с зеленым салатом и огурцом

Маринованный тунец, освежающий запах огурцов и нежный аромат зеленого салата создают гармоничное сочетание. Завершает композицию кунжутное масло соус чили и семена кунжута.

230 гр

750Р



Topazee

Торячье



Форель по-карельски

Форель приготовленая на гриле
с запеченым цукини и морковью
в нежно-сливочном соусе.

220 гр

1170Р



Куриная котлета с ветчиной и сыром

Нежное куриное филе, панированное в хрустящей корочке, скрывает внутри ломтики деликатной ветчины и расплавленный сыр, который тяньется с каждого укуса. Подается с томатом черри, огурцом и листом салата.

250 гр

670Р

Премиум
ГРУППА КОМПАНИЙ



Topazee

FANAGORIA

БЕЛОЕ СУХОЕ
НАУ-БАУ
ШАРДОНЕ

2022

Горячее



Куриный шницель с капустным салатом

Сочность мяса хорошо сочетается с хрустящей текстурой. Предлагаем свежий капустный салат, который добавляет легкости и разнообразия. Так же хорошим выбором для гарнира станет картофельное пюре и клюквенный соус. Шницель подается в щедрой порции, что делает его не только вкусным, но и сытым.

210 гр

590р



Хрустящая свинина в кисло-сладком соусе

Тонкие ломтики свинины обжаренные в хрустящей панировке, глазированные в кисло-сладком соусе, подается с рисом.

290 гр

590Р



Topanee

Томленая утиная ножка с пюре

Нежная утиная ножка томленная до идеальной мягкости, подается с воздушным картофелем.

350 гр

890Р

Брем
ЕДА



Бремен

Бефстроганов

Тонко нарезанные кусочки говядины обжариваются до золотистой корочки и тушатся в сливочном соусе с луком и ароматными специями. Дополняет блюдо картофельное пюре и соленые огурчики.

260 гр

850Р



Topazee

Стейк из говядины с грибным сусом

Стейк из отборной говядины, приготовленный на ваш вкус: от сочного medium rare до насыщенного well-done. Стейк подается с ароматным грибным соусом и соусом демиглас.

250 гр ПРОДАЖА



Topazee

СУХОЕ
ШАРАДОН
NAY-BAY

2022

Биточки из судака с соусом из Холынских огурцов

Нежные котлеты из филе судака
с добавлением пармезана. Отлично
сочитаются с нежно-сливочным пюре
и соусом из холынских огурцов.

270 гр

670р



Toparee

Новгородский судак с пюре и трюфельной сметаной

Слегка обжаренное
филе судака,
трюфельная сметана,
картофельное пюре.

240 гр

690 ₽



Topazee

Паста

Паста с уткой и сыром дор блю

Домашняя паста, утка конфи, сыр гранд блю, сливочный сыр.

250 гр 690Р

Сливочная паста с курицей, шампиньонами

Домашняя паста, куриное филе, шампиньоны, сливочный соус, пармезан.

290 гр 570Р

Паста карбонара

Домашняя паста, бекон, сливки, репчатый лук, желток куриного яйца, пармезан.

270 гр 490Р



Паста с говядиной, шампиньонами и трюфельным маслом

Домашняя паста, говядина, шампиньоны, трюфельное масло, сливки, пармезан.

290 гр 690Р

Паста с креветкой, тыквой, сырным соусом и икрой масага

Домашняя паста, тигровые креветки, икра масага, тыква, сливки, пармезан.

280 гр 650Р



*Пицца
22 см*

**С форелью, маслинами
и белым соусом**

400 гр

890Р

Аджарская

300 гр

470Р

**С балыком тыквой
и сыром дор блю**

320 гр

470Р

**С пеперони
и голубым сыром**

300 гр

470Р

**С сыровяленной
колбасой и грушей**

300 гр

470Р

4 сыра

510 гр

790Р

4 мяса

540 гр

790Р

Карбонара

600 гр

790Р

Пепперони

500 гр

750Р

С курой, шампиньонами и зеленым маслом

600 гр

790Р

Ветчина с грибами

600 гр

790Р

*Пицца
30 см*



Картофель фри

150 гр

270Р

Картофельные дольки

150 гр

270Р

Свежие овощи

240 гр

270Р

Пюре

150 гр

190Р

Рис

120 гр

170Р

Брокколи

150 гр

270Р



тарнира

**Фокачча
с вялеными
томатами**

240 гр

280Р

**Фокачча с фетой
и зеленью закрытая**

230 гр

280Р

**Фокачча
с пармезаном**

180 гр

280Р

**Булочка
домашняя**

35 гр

55Р

Хлеб

**ПАРА
GRISHIN**
доставка еды
paragrishin.ru





Малиновый бархат в бокале

Нежнейший морковный бисквит,
пропитанный малиновым сиропом
с классическим сливочным кремом.

150 гр

390Р

Десерты

Чизкейк "Бородино"

Карамелизированная
крошка бородинского хлеба
в классическом чизкейке.

130 гр

290Р



Медовик с соленой карамелью

Коржи на фермерском цветочном
меду со сметанно-сливочным кремом
и домашней соленой карамелью.

160 гр

390Р

Desertia

Десерты

Наполеон, который мы любим

По семейному рецепту.

140 гр

320Р

Мороженое "Сыр с плесенью"

Ванильное мороженое
с сыром дор блю.

70 гр

170Р

Мороженое "Бородинское"

Ванильное мороженое
с бородинской крошкой.

70 гр

150Р

Мороженое "Ванильное"

Вкус детства.

70 гр

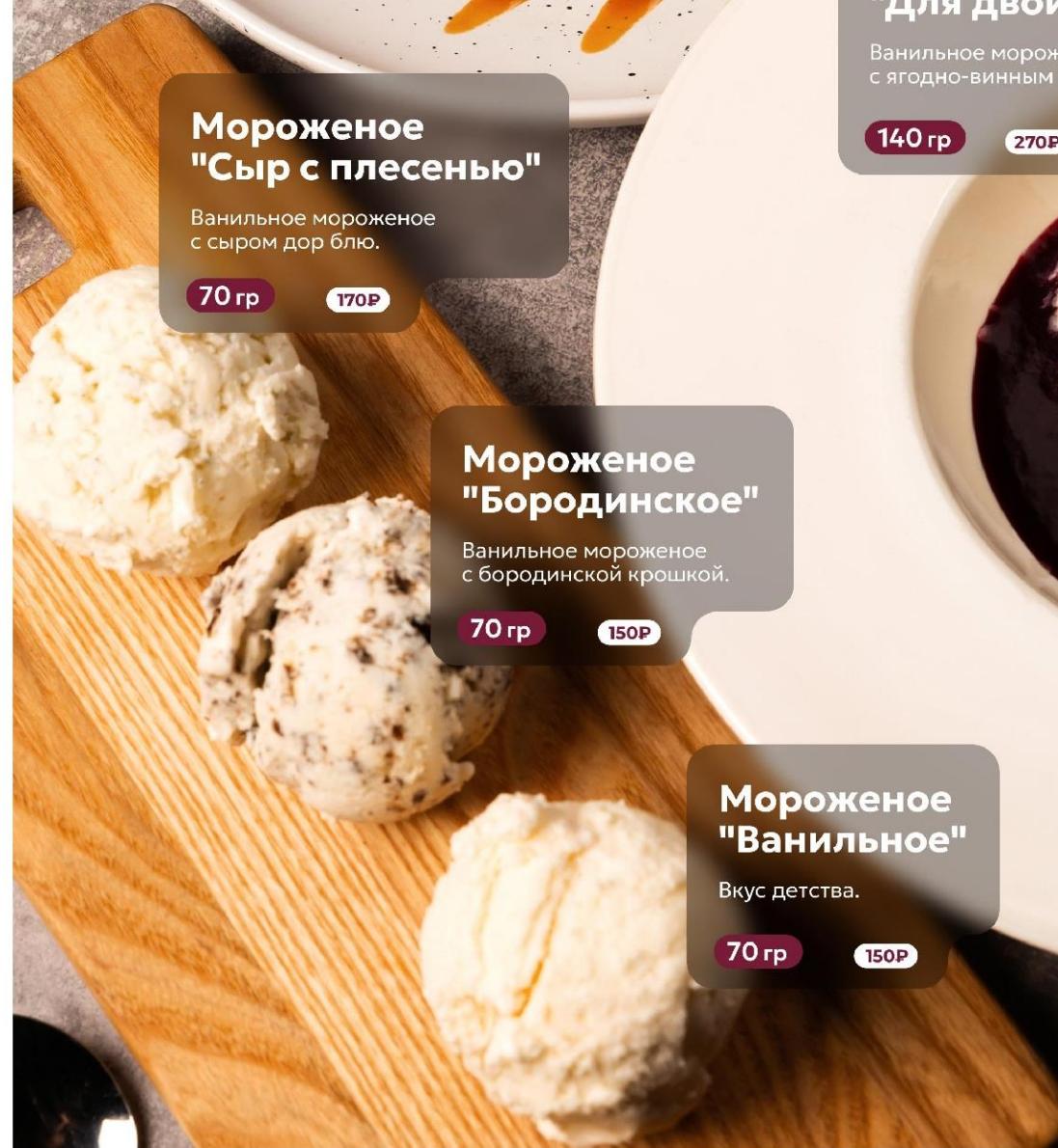
150Р

Мороженое "Для двоих"

Ванильное мороженое
с ягодно-винным вареньем.

140 гр

270Р



Наименование	гр	ккал на 100 гр	белки	жиры	углеводы
Тапасы:					
Грецкий орех	40	656	16	60	11
Кешью	40	600	18	48	22
Маслины	40	295	1	23	19
Оливки	40	295	1	23	19
Сыр твердый	40	384	33	28	0
Сыр с плесенью	40	363	17	3	1
Молодой сыр	40	290	20	24	0
Чеддер	40	380	32	23	0
Колбаса сыровяленая	40	568	13	57	0
Пепперони	40	491	27	42	0
Вяленые томаты	40	167	3	7	7,9
Балык	40	183	12	15	0
Закуски:					
Брускетта с уткой конфи , грушей и сливочным сыром	80	128	5	5	14
Брускетта с балыком и вяленым томатом	80	140	6	7	12
Брускетта с форелью, сливочным сыром, огурцом и икрой тобика	80	222	15	10	17
Брускетта с ростбифом и корнишонами	80	193	14	7	17
Брускетта с маринованным тунцом, огурцом и сливочным сыром	80	228	14	10	19
Овощное здоровье	150	50	1	0	11
Веган котлетки с тыквенным пюре	200	87	1	2	15
Гренки с фирменным соусом	260	276	7	15	27
Курдяшки Ниф-нифа	160	149	10	5	14
Сет домашних паштетов	230	86	3	2,6	4
Шарики 4 сыра	190	416	14	29	21
Острая курочка по-корейски	220	233	12	7	30
Помидоры запеченные с сулугуни	220	167	10	12	2
Камамбер запеченный «Блюдо для двоих»	220	350	23	26	24
Хрустящие креветки в азиатском стиле	200	279	12	20	12
Сет из морепродуктов	310	163	15	8	5
Мидии запеченные в пикантном соусе	250	190	6	16	3
Ракушки Вонголе в сливочном соусе	300	13	1	0	1
Салаты :					
Салат с креветками, томатами и медово-горчичной заправкой	170	89	5	5	3
Цезарь с креветкой / цезарь с курицей	250/250	103../.133	7 ../.12	6../.8	3../.1
Салат с говядиной, вялеными томатами и эмульсией сыра феты	230	88	5	5	4
Овощной с жареным сыром и сыром фета	200	195	6	15	6
Салат с кальмаром в азиатском стиле	290	103	8	5	4
Супы:					
Сливочный суп с форелью, судаком и листьями воками	290	239	14	15	12
Солянка	350	88	4	6	3
Серые щи из крошева	300	44	2	1	3
Крем-суп тыквенный на кокосовом молоке	300	116	2	6	12
Куиний бульон с птицей и яйцом	340	65	6	1	7
Суп с говядиной и шампиньонами	300	88	5	5	4
Суп в стиле «Том-ям»	270	138	10	6	9

Наименование	гр	ккал на 100 гр	белки	жиры	углеводы
Горячее :					
Драники с форелью и сливочным сыром	270	80	2	7	0
Маринованный тунец с чуккой и огурцом	230	97,65	13,07	3,85	2,68
Форель по-карельски	220	134	9	9	2
Куриная котлета с ветчиной и сыром	250	169	8	11	7
Куриный шницель с капустным салатом	210	206,61	20,31	11,41	5,67
Хрустящая свинина в кисло-сладком соусе	290	245	8	16	16
Томленая утиная ножка с пюре	350	118	2	7	8
Бефстроганов	260	298	15,13	29,12	2,13
Стейк из говядины с грибным сусом	250	298	13,14	26,47	1,96
Биточки из судака с соусом из Холынских огурцов	270	55	1	2	7
Новгородский судак с пюре и трюфельной сметаной	240	94	1	6	7
Пasta:					
Пasta карбонара	270	342	15	24	15
Сливочная pasta с курицей, шампиньонами	290	238	13	13	16
Пasta с креветкой, тыквой, сырным соусом и икрой масага	280	243	11	13	18
Пasta с уткой и сыром дор блю	250	240	10	10	15
Пasta с говядиной ,шампиньонами и трюфельным маслом	290	201	11	8	19
Пицца 22 см:					
Аджарская	300	261	12	10	29
С сыровяленной колбасой и грушей	300	269	9	12	28
С балыком тыквой и сыром дор блю	320	259	10	15	29
С пепперони и голубым сыром	300	253	12	9	38
С форелью, маслинами и белым соусом	400	325	16	15	31
Пицца 30см:					
4 сыра	510	262	11	10	29
4 мяса	540	278	13	11	29
Ветчина с грибами	490	223	10	6	29
С курой, шампиньонами и зеленым маслом	540	269	11	8	37
Карбонара	450	322	14	15	29
Пепперони	450	259	11	13	27
Гарниры:					
Картофель фри	150	87	2	6	18
Картофельные дольки	150	88	2	6	18
Пюре	150	115	2	4	16
Рис	120	401	6	11	73
Свежие овощи	240	24	1	0	4
Брокколи	150	185	2	16	5
Хлеб:					
Булочка домашняя	35	203	5	1	42
Фоккача с вялеными томатами	240	183	5	4	39
Фокача с фетой и зеленью закрытая	230	326	9	9	51
Фокача с пармезаном	180	361	9	15	45
Десерты:					
Малиновый бархат в бокале	150	542	5	29	63
Медовик с соленой карамелью	160	328	5	20	30
Чизкейк «Бородино»	130	234	5	12	34
Наполеон, который мы любим	140	325	6	16	37
Мороженое «Сыр с плесенью»	70	158	6	12	5
Мороженое «Бородинское»	70	228	4	12	12
Мороженое «Ванильное»	70	174	3	15	6
Мороженое «Для двоих»	140	270	4	21	14

The background of the advertisement features a stylized, abstract design of red flowers and leaves. The flowers have five petals and dark centers, while the leaves are large and have prominent veins. The overall composition is organic and flowing.

Доставка еды

PAPA GRISHIN

papagrishin.ru